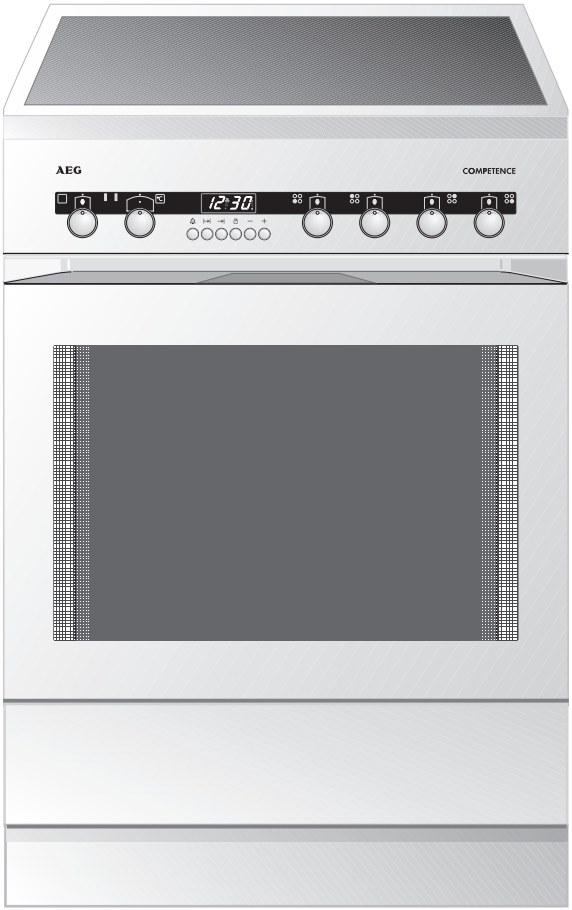
COMPETENCE 6433 V

Het elektrische staande fornuis
La cuisinière électrique autonome standard

Gebruiksaanwijzing
Mode d'emploi



Geachte klant,

lees deze gebruiksaanwijzing a.u.b. zorgvuldig door.
Lees in ieder geval hoofdstuk "Veiligheid" op de eerste pagina's. Bewaar deze gebruikersinformatie om later te kunnen naslaan. Geef deze aan eventuele volgende eigenaren van het apparaat door.

Met de gevarendriehoek en/of door signaalwoorden (**Waarschuwing!**, **Voorzichtig!**, **Attentie!**) worden aanwijzingen geaccentueerd die voor Uw veiligheid of het functioneren van het apparaat belangrijk zijn. Deze absoluut in acht nemen.

☞ **1.** Dit teken begeleidt u stap voor stap bij de bediening van het toestel.

2. ...

3. ...

Bij dit symbool vindt u aanvullende informatie m.b.t. bediening en praktisch gebruik van het toestel.

Tips en aanwijzingen m.b.t. de rendabele en milieuvriendelijke toepassing van het toestel zijn met een klaverblad gekenmerkt.

Voor eventuele storingen bevat deze gebruikersinformatie aanwijzingen voor het zelfstandig opheffen, zie hoofdstuk "Wat te doen als ...".

Bij technische problemen staat onze TECHNISCHE DIENST bij u in de buurt u te allen tijde ter beschikking (adressen en telefoonnummers vindt u in hoofdstuk "Servicepunten").
Lees daartoe ook hoofdstuk "Service".

Gedrukt op milieuvriendelijk geproduceerd papier.
Wie milieubewust denkt, handelt ook zo ...

INHOUD

Gebruiksaanwijzing 5

Aanwijzingen m.b.t. de veiligheid 5

Weggooien 7

Opbouw van het toestel 8
Bedieningspaneel 8
Uitvoering kookveld 9
Uitvoering oven 10
Toebehoren oven 11
Opberglade 12

Ovenfuncties 13

Voor het eerste gebruik 15
Dagtijd instellen/wijzigen 15
Eerste keer reinigen 16
Geschikte pannen 16

Bedienen van de kookplaatsen 17
Koken met de kookplaats 18
Duokring-/braadpan-kookzone inschakelen 18

Gebruik van de oven 19
Vetfilter inzetten/verwijderen 19
Rooster en plaat er inzetten 20
Oven in- en uitschakelen 21
Werken met de automatische functie 22
- Automatisch uitschakelen 22
- Automatisch in- en uitschakelen 23
- Automatische ingaven opvragen 23
- Automatische ingaven naderhand veranderen 24
- Automatische ingaven wissen 24
- Informaties over de automatische functie 24

Kookwekker 25
- Signaaltoon wijzigen 25

Toepassingen, tabellen en tips 26
Kookgerei 26
Aan te houden waarden bij het koken met de kookzone 27
Bakken 28
Tabel Bakken 30
Tabel soufflé's en gratineren 33
Tabel kant-en-klare diepvriesproducten 33
Braden 34
Tabel braden 35
Grillen van platte stukken vlees/vis 37
Tabel grillen 37
Ontdooien 38
Tabel Ontdooien 38
Inmaken 39
Inmaaktijden 39

Reiniging en onderhoud 40
Kookveld 40
Toestel van buiten 41
OvenInterieur 42
Accessoires 42
Ovenwagen 42
Ovenwagen 43
Ovenlamp 44
Grillelement 45
Ovendeur 46
Ovenruit 48
Opberglade 49

Wat te doen als 50

Extra accessoires 51

Opstellen en aansluiten 52
Opstellen 52
Apparaat uitlijnen 52
Technische gegevens 53
Doel, normen, richtlijnen 53
Veiligheidsaanwijzingen voor de installateur 54

Klantenservice 56

GEBRUIKSAANWIJZING

⚠ Aanwijzingen m.b.t. de veiligheid

Montage en aansluiting van het nieuwe apparaat mogen alleen door een **erkend installateur** uitgevoerd worden.
Volg deze aanwijzing op, omdat anders bij eventuele schaden de garantie vervalt.
De veiligheid van AEG elektro-apparaten voldoet aan de Europese en Nederlandse normen. Toch zien wij ons als fabrikant genoopt u met de volgende veiligheidsaanwijzingen vertrouwd te maken.

Algemene veiligheid

- Wees voorzichtig bij het aansluiten van elektrische apparaten aan stopcontacten in de buurt van het apparaat. Aansluitingsleidingen mogen geen hete kookzones aanraken of onder de hete ovendeur geklemd raken.
- Bewaar geen brandbare voorwerpen in de oven. Deze kunnen bij het inschakelen in brand vliegen.
- Om veiligheidsredenen is het **verboden** het apparaat met een dampstraal- of hogedrukreiniger schoon te maken.
- Bij gebruik van geweld, speciaal aan de glaskanten van de voorruit, kan het glas breken.
- Als breuken, barsten of scheuren in de kookplaat optreden:
  – alle kookzones uitschakelen,
  – de zekering voor de kookplaat uitschakelen,
  – direct contact opnemen met de klantendienst.
- Als u kookt, braadt of grilt, wordt de ovendeur heet.
  Houd daarom **kleine kinderen altijd weg.**
- Oververhit vet en olie kunnen snel in brand vliegen. Als u gerechten in vet of olie (bijv. patat frites) bereidt, blijf dan in de buurt.
- Als alcohol bij de gerechten in de oven gebruikt wordt, kan eventueel een lichte alcoholdamp ontstaan. Open de deur in dat geval voorzichtig. Vermijd vonken of vuur. Wij raden aan het gerecht bij gesloten ovendeur ca. 10-15 minuten te laten afkoelen.
- **Reparaties** aan het apparaat mogen **alleen door geschoold personeel** uitgevoerd worden. Door ondeskundige reparaties kunnen grote gevaren ontstaan. Wend u bij reparaties tot onzeafdeling Klantenservice.
- Bij storingen aan het apparaat: draai de zekeringen eruit c.q. schakel ze uit.

Gebruik volgens de voorschriften

- Dit apparaat mag alleen gebruikt worden voor het doel waarvoor het bestemd is, d.w.z. het normaal koken, braden, bakken van spijzen.
- Gebruik het apparaat alleen voor het bereiden van spijzen.
- Gebruik de oven niet om het vertrek te verwarmen.

Zo worden schaden aan het toestel voorkomen

- Gebruik de kookplaat niet om dingen op neer te zetten. Zo voorkomt u schaden aan de keramische plaat.
- Als suiker of kunststof op de hete plaat is terecht gekomen en smelt, **verwijder de massa dan direct als ze nog warm is!** Als de massa afkoelt, kan de keramische plaat scheuren.
- De keramische plaat is ongevoelig voor temperatuurschokken en zeer sterk, echter niet onbreekbaar. Bijzonder scherpe en harde voorwerpen die op de kookplaat vallen, kunnen deze beschadigen.
- Gebruik uitsluitend pannen met een egale gladde bodem die niet ruw is of bramen heeft. Bij het verschuiven kunnen anders permanente krassen ontstaan.
- Zet geen hete pannen op de rand van de kookplaat en dek de kookplaat niet af met ovenbeschermfolie.
- Zet geen pannen of potten of andere voorwerpen op het ventilatierooster van de oven in de kookplaat.
- Leg geen aluminiumfolie of plastic bakjes op de hete kookzone en bereid geen gerechten in aluminiumfolie of plastic bakjes op het hete kookveld.
- Leg geen aluminiumfolie in de oven en zet geen bakblik, pan etc. op de bodem, omdat anders het email van de oven door de ontstane warmteophoping beschadigd wordt.
- Maak het apparaat na elk gebruik schoon. Vuil kan dan het gemakkelijkst verwijderd worden en kan niet inbranden.
- Fruitsap dat van de bakplaat afdruppelt, veroorzaakt vlekken die niet meer verwijderd kunnen worden. Gebruik voor zeer vochtige taarten de universele plaat.
- Giet nooit direct water in de hete oven. Er kunnen schaden aan het email ontstaan.
- Zet niets op de open ovendeur/de open ovenwagen.
- Bewaar geen vochtige levensmiddelen in de oven.

Milieuvriendelijke isolatie

De oven is op de fabriek van een milieuvriendelijke isolatie voorzien. Deze isolatie is door onafhankelijke testinstituten gecontroleerd op schadelijke stoffen en als "zonder bezwaar" ingeschaald.

Weggooien

Verpakkingsmateriaal weggooien

Alle gebruikte materialen zijn onbeperkt recyclebaar en kunnen opnieuw gebruikt worden.

De kunststoffen hebben de volgende aanduidingen:

- >PE< voor poyethyleen, bijv. bij het buitenomhulsel en de zakken in het interieur.
- >PS< voor hard-schuim polystyreen, bijv. bij de bekledingsonderdelen, in principe FCKW-vrij.

De kartonnen onderdelen worden voor 80% van oud papier gemaakt.

Oude machine

Om milieuredenen moeten alle afgedankte apparaten op de juiste manier weggegooid worden. Dit geldt voor uw huidige apparaat en als het t.z.t. niet meer gebruikt wordt, voor uw nieuwe apparaat.

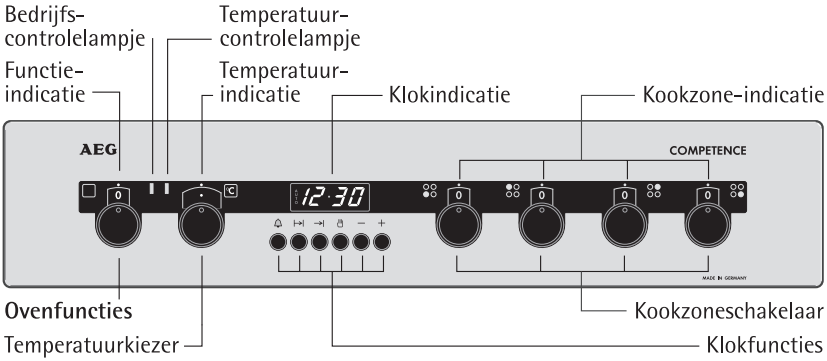
Waarschuwing! Maak afgedankte apparaten voor het weggooien onbruikbaar. Trek de stekker uit het stopcontact, knip het elektriciteitssnoer door, verwijder eventuele aanwezige snap- of grendelsloten of maak deze onbruikbaar. Daardoor voorkomt u dat spelende kinderen in het apparaat opgesloten raken (stikgevaar!) of in andere levensgevaarlijke situaties terecht komen.

Aanwijzingen voor het weggooien

- Het apparaat mag niet bij het huisvuil gezet worden.
- Informatie over afhaaltijden of verzamelplaatsen krijgt u bij de gemeentelijke reinigingsdienst of op het gemeentehuis.

Opbouw van het toestel

Bedieningspaneel



Ovenfuncties en functie-indicaties
Verzinkbare schakelaar voor het selecteren van de gewenste ovenfunctie. De geselecteerde ovenfunctie wordt in de ovenfunctie-indicatie aangegeven.

Temperatuurkeuze en temperatuurindicatie
Verzinkbare schakelaar voor het selecteren van de gewenste oventemperatuur. De geselecteerde oventemperatuur wordt in de temperatuurindicatie aangegeven.

Klokfuncties en tijdindicatie
Toetsen voor het instellen van de klokfuncties. De tijd c.q. wekkertijd wordt in de tijdindicatie ingesteld.

Bedrijfscontrolelampje

Het bedrijfscontrolelampje brandt, zodra de oven of de kookzones ingeschakeld zijn.

Temperatuurcontrolelampje
Het temperatuurcontrolelampje brandt, zolang de oven opwarmt en gaat uit, als de ingestelde temperatuur bereikt is.

Kookzoneschakelaar en kookzoneindicatie
Verzinkbare draaischakelaar voor het inschakelen van de kookzones. De geselecteerde kookstand wordt op het kookzonedisplay digitaal aangegeven.

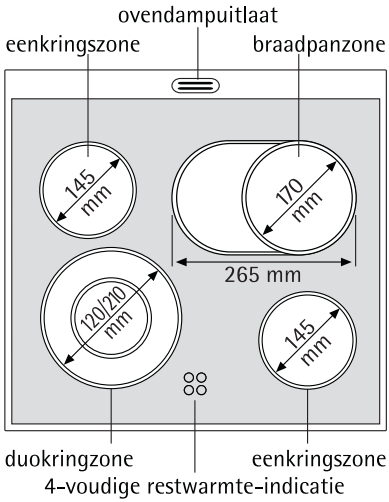
Uitvoering kookveld

Ovenventilatie
De damp uit de oven wordt via het achter de kookplaat liggende kanaal direct naar boven naar de afzuigkap geleid.

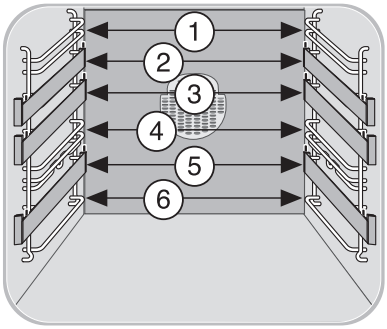
Eénkringskookzone
Het inschakelen en de regeling verloopt via de betreffende schakelaar op het bedieningspaneel.

Duokring- en braadpan-kookzone
Bij de duokring- en braadpan-kookzone kan de verwarmde oppervlakte aan de doorsnede van de pannenbodem aangepast worden.

Restwarmte-indicatie
Elk van de keramische kookzones heeft een lichtsignaal dat gaat branden als de betreffende kookzone heet is. Als de kookzone is afgekoeld, gaat het lampje uit. Zolang het lampje brandt, kan de restwarmte gebruikt worden.



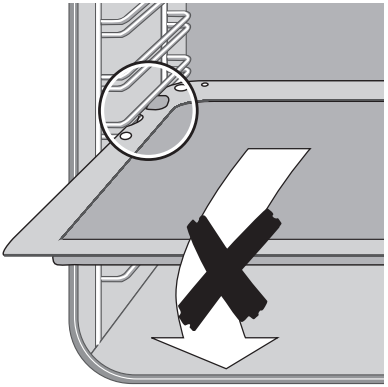
Uitvoering oven



Inzetniveaus

Aan beide zijden van de oven bevinden zich inschuifroosters met elk 6 inzetniveaus om accessoires in te schuiven. Op twee niveaus bevinden zich bovendien uittrekrails om de gerechten gemakkelijker uit de oven te kunnen halen.

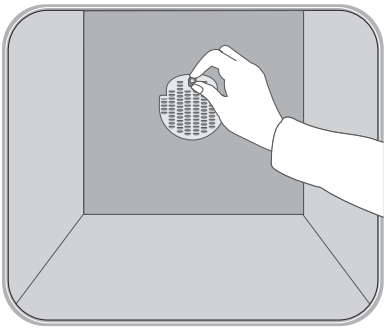
Let erop dat de niveaus **van boven naar beneden** geteld worden.



Kiepbeveiliging

Alle platen zijn tegen per ongeluk helemaal uittrekken van een kiepbeveiliging voorzien.

Bij het plaatsen van de inschuifdelen moet de kiepbeveiliging aan de achterkant zitten.



Vetfilter

Het meegeleverde vetfilter beschermt de ventilator in de achterwand van de oven tegen vuil.

Gebruik het vetfilter altijd bij het **braden** met hete lucht of infratherm-braden open op het rooster, de universele plaat of met open pan/schaal.

Toebehoren oven

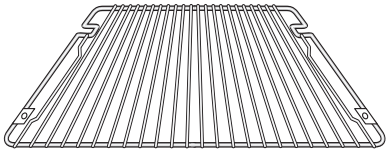
De volgende onderdelen behoren tot de leveromvang:

Bakplaat

Voor taarten en koekjes

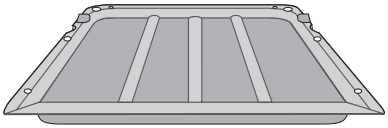
Combi-rooster

Voor potten, pannen, taartvormen, braad- en grillstukken



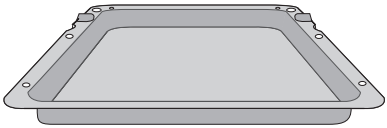
Vetopvangplaat

Voor braadstukken c.q. als opvangplaat voor vet



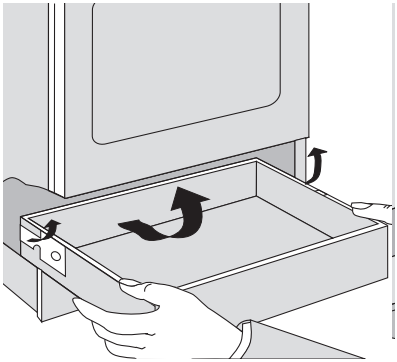
Universele plaat

Voor vochtige taarten, braadstukken of als bakplaat c.q. opvangplaat voor vet



Opberglade

Onder de ovendeur bevindt zich een uittrekbare opberglade. Hier kunnen pannen en toebehoren neergezet worden.



Waarschuwing: In de opberglade kan bij gebruik van de oven warmte opgestuwd worden. Leg er daarom geen brandbare voorwerpen in zoals bijv.:

- reinigingsmiddelen,
- plastic zakken,
- pannenlappen,
- papier, etc.

– Leg er in geen geval ovenreinigingsspray in!

Ovenfuncties

Voor de oven heeft u de beschikking over de volgende functies:

Multi-Hetelucht

Multi-Hetelucht is bijzonder geschikt voor het **bakken** op **meerdere niveaus** tegelijkertijd.

De oventemperaturen zijn in het algemeen 20-40 °C lager dan bij boven-/onderwarmte.

Een ringvormig verwarmingselement en een deel van de onderwarmte zijn in gebruik.
Daarnaast zorgt een ventilator in de achterwand van de oven voor een voortdurende circulatie van de warme lucht in de oven. De warmte komt van alle kanten op het gerecht.

Solo-hetelucht

Met deze functie kunt u optimaal taarten op **één niveau bakken**. Bovendien is hij voor gebak geschikt dat een intensievere bruinering en knapperigheid van de bodem nodig heeft. Daaronder vallen bijvoorbeeld pizza, Quiche Lorraine, kaastaarten etc.

De oventemperaturen zijn in het algemeen 20-40 °C lager dan bij boven-/onderwarmte.

Boven-/onderwarmte is in bedrijf en bovendien is de ventilator ingeschakeld.

Boven-/onderwarmte

Boven-/onderwarmte is geschikt voor het **bakken** en **braden** op **één niveau**.

De warmte komt gelijkmatig van boven en onderen.

Infratherm

Infratherm is bijzonder geschikt voor het **grillen** of **braden** van grotere stukken vlees of gevogelte op één niveau. De functie is ook geschikt voor het **gratineren**.

Grillelement en ventilator zijn gelijktijdig in bedrijf.

Snel opwarmen

Met de extra functie snel opwarmen kunt u de **lege oven** voor de hiervoor genoemde functies **in zeer korte tijd voorverwarmen**.

Bij de functie snel opwarmen worden meerdere verwarmingselementen tegelijkertijd ingeschakeld.

Grill

Grillen is bijzonder geschikt voor **grillen** of **roosteren** van platte stukken, zoals biefstuk, schnitzel, vis of toost.

De hitte komt van het grillelement aan de bovenkant van de oven.

Ontdooien

Met de ovenfunctie ontdooien kunt u bijv. taarten, boter, ijs, brood, fruit of andere gevoelige levensmiddelen gelijkmatig **ontdooien**.

Bij deze functie is alleen de ventilator zonder verwarming in gebruik.

Voor het eerste gebruik

Dagtijd instellen/wijzigen

Na de elektrische aansluiting knippert de tijdindicatie.

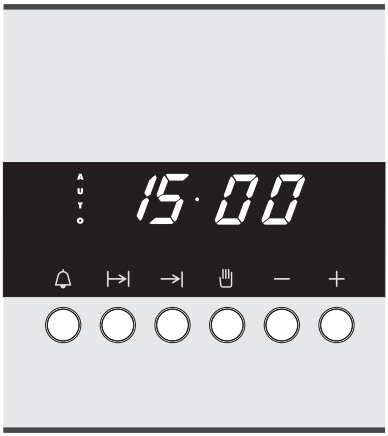
Als eerste moet de dagtijd ingesteld worden.

Als de dagtijd niet is ingesteld, kan de oven niet in gebruik genomen worden.

Dagtijd instellen

☞ **1.** Druk toets ✋ in.

2. Stel binnen 5 seconden met de toetsen ⊕ of ⊖ de actuele tijd in. De dagtijd verschijnt op het display. Nu is de oven gebruiksgereed.



ℹ Als de toetsen ⊕ of ⊖ gedurende meer dan 2 seconden ingedrukt worden, gaan de minuten zolang voorwaarts c.q. achterwaarts lopen tot de toets weer wordt losgelaten. Zo kunt u de gewenste waarde sneller bereiken.

ℹ Als de stroomtoevoer naar het apparaat wordt onderbroken, bijv. door een kapotte zekering, knippert de tijdindicatie opnieuw. Stel in dat geval de dagtijd opnieuw in zoals beschreven.

Dagtijd wijzigen

Als u de dagtijdinstelling wilt wijzigen, bijv. bij omzetting van zomer- op wintertijd, herhaalt u de onder "Dagtijd instellen" beschreven procedure.

Eerste keer reinigen

Kookplaat

☞ De keramische plaat vochtig afnemen en daarna droogwrijven om mogelijke fabricagesporen te verwijderen.

Oven

Voordat u de oven voor de eerste keer gebruikt moet hij grondig gereinigd worden. Om de oven gemakkelijker te kunnen reinigen kan hij verlicht worden.

☞ **1.** Schakelaar ovenfunctie op ovenverlichting ☼ zetten.

2. Alle accessoires en inschuifrooster er uithalen en met warm sop schoonmaken.

3. Oven ook met warm sop uitnemen en drogen.

4. Voorkant toestel alleen vochtig afvegen.

⚠ **Let op:** Gebruik geen scherpe, schurende reinigingsmiddelen! De oppervlakte kan beschadigd worden.

Geschikte pannen

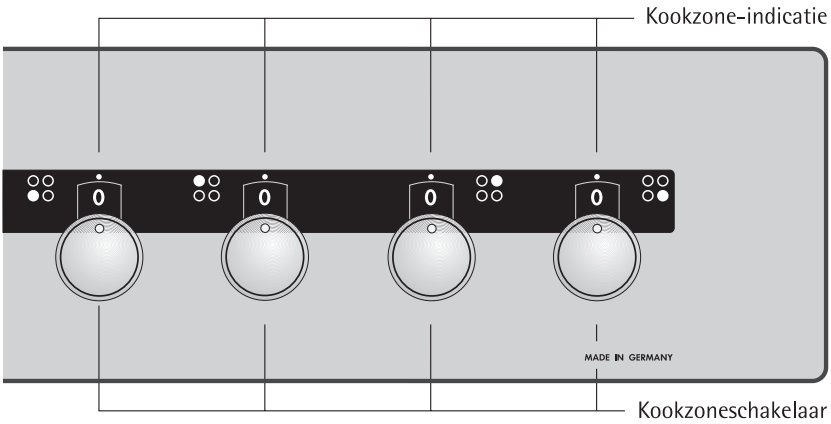
Met de juiste pannen voorkomt u schaden aan het toestel.

- De bodem moet zo dik en vlak mogelijk zijn. Een ruwe bodem krast bij het verschuiven de kookplaat.
- Potten en pannen van gietijzer of met randen en bramen kunnen blijvende krassen achterlaten.

⚠ **Let op:** Voorkom dat potten en pannen leegkoken. De bodem kan daarbij kapot gaan en de keramische plaat beschadigd worden.

Bedienen van de kookplaatsen

Bij het inschakelen van een kookzone kan deze kort zoemen. Dat is een eigenschap van alle keramische kookzones en heeft geen invloed op het functioneren of de levensduur van het toestel.

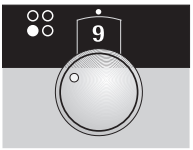


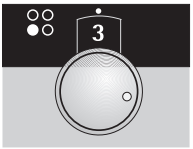
Kookstanden

- Tussen 1-9 kunt u 14 kookstanden (inclusief tussenstanden) instellen.
- Tussenstanden kunt u tussen 2 tot 7 kiezen. Deze hebben een punt tussen de verwarmingsstanden.

1 = kleinste capaciteit
9 = hoogste capaciteit
◎ = Inschakeling duokring-/braadpanzone

Koken met de kookplaats





☞ **1.** Voor het gebruik de kookplaatsenschakelaar indrukken.
De schakelaar staat uit.

2. Kies voor het aankoken/aanbraden een hoge capaciteit.

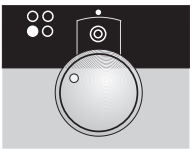
3. Schakel terug op de vereiste doorkookstand, zodra er damp afkomt of het vet heet is.

4. Om het koken te beëindigen op de nulstand terug draaien.

5. Kookplaatschakelaar laten verzinken door erop te drukken.

Schakel de kookzone ca. 5-10 minuten voor het kookeinde uit om de restwarmte te gebruiken. Zo spaart u elektrische energie.

Duokring-/braadpan-kookzone inschakelen



☞ **1.** Schakelaar voor duokring-/braadpan-kookzone naar rechts draaien. Verder draaien over het symbool ◎ en een lichte weerstand heen tot hij duidelijk niet verder kan.

2. Daarna op de gewenste gaarstand terugdraaien.

3. Draai hem terug op de Uit-stand om het koken te beëindigen.

Als de duokring-/braadpan-kookzone opnieuw ingeschakeld wordt, moet de grotere verwarmingskring weer ingeschakeld worden.

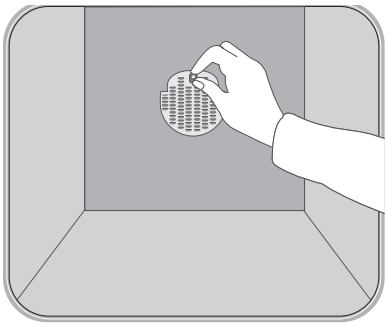
Gebruik van de oven

Vetfilter inzetten/verwijderen

Zet het vetfilter altijd in de oven als u open op het rooster, op de vetopvangplaat of in open pannen/schalen **braadt**.

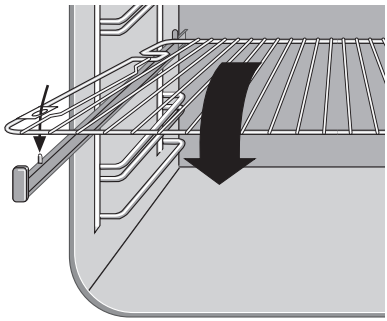
☞ **Vetfilter plaatsen**
Pak het vetfilter bij de greep en zet de twee houders van boven naar beneden in de opening op de achterwand van de oven (ventilatoropening).

☞ **Het vetfilter eruit halen**
Pak het vetfilter aan de greep vast en hang het er naar boven toe uit.



Rooster en plaat er inzetten

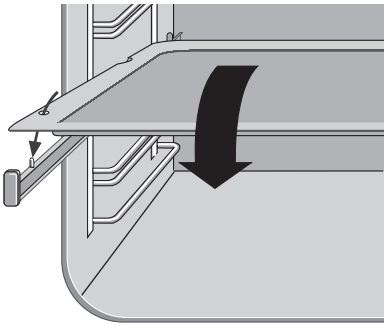
Het rooster heeft rechts en links twee geleidingsrails en twee geleidingsstiften, die altijd naar beneden moeten wijzen.



Rooster plaatsen

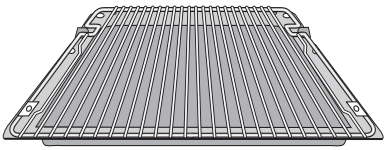
☞ **Rooster** zo plaatsen dat de twee geleidingsrails naar beneden wijzen. **Op de rails van de ovenwagen** het rooster zo plaatsen dat de twee gaten in de vastzetbouten van de ovenwagenrails grijpen.

Bakplaat, universele plaat er inzetten



☞ **Platen** er zo inzetten dat de kiepbeveiliging naar achteren wijst. **Op de ovenwagenrails** de platen zo zetten dat de twee gaten in de voorste vastzetbouten van de ovenwagenrails grijpen.

Rooster en plaat er inzetten



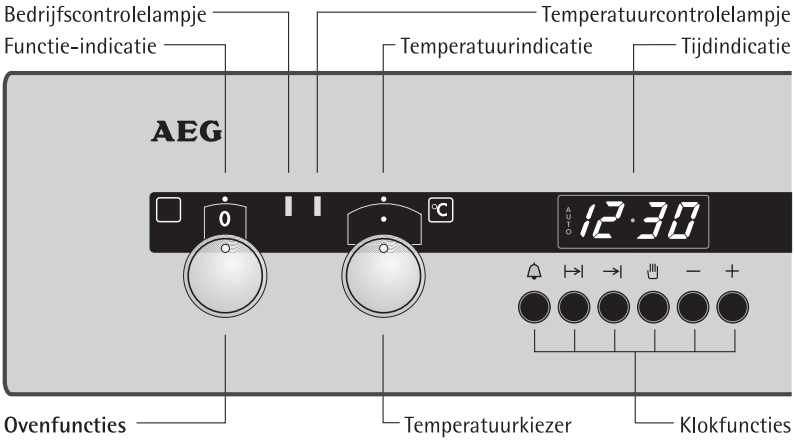
☞ Als het **rooster en de universele plaats** samen gebruikt worden de geleidingsstiften van het rooster precies in de uithollingen van de plaat zetten.

Oven in- en uitschakelen

☞ **1.** Druk voor het gebruik eventueel op de schakelaar “Ovenfuncties” en “Temperatuurkeuze”.
De schakelaars staan in uitgetrokken stand.

2. Stel de gewenste functie in door de schakelaar “Ovenfuncties” te draaien.
De funcie-indicatie geeft het symbool voor de gekozen functie aan.

3. Stel de temperatuur in door de schakelaar “Temperatuurkeuze” te draaien.
De temperatuurindicatie geeft de geselecteerde temperatuur aan.



Het bedrijfscontrolelampje brandt, zolang de oven of de kookplaatsen in bedrijf zijn.

Het temperatuurcontrolelampje brandt, zolang de oven aan het opwarmen is. Zodra de ingestelde temperatuur bereikt is, gaat het temperatuurcontrolelampje uit.

4. Draai de schakelaar “Ovenfuncties” en de schakelaar “Temperatuurkeuze” op de nulstand om de oven uit te schakelen.

5. Druk op de schakelaar om hem te laten verzinken.

Werken met de automatische functie

U heeft twee mogelijkheden om de automatische functie te gebruiken:

- **Automatisch inschakelen**: Als u de oven ingeschakeld heeft en niet vergeten wilt de oven tijdig uit te schakelen, kunt u met de klok of de **duur of** het **einde** van de kooktijd vastleggen. De oven schakelt zich dan automatisch uit.
- **Automatisch in- en uitschakelen**: Als U bijvoorbeeld 's morgens of 's middag een gerecht voor 's avonds wilt voorbereiden, kunt u de **duur en** bovendien het **einde** van de kooktijd vastleggen. De oven schakelt zich dan automatisch op de bereikte tijd in en automatisch weer uit bij het einde van de kooktijd.

– **Voorbeeld:** Het gerecht heeft 1 uur nodig om gaar te worden: DUUR = 1.00.
Het braadstuk moet om 18.00 uur gaar zijn: EINDE = 18.00.

De ovenfunctie kan voor of na het instellen van de automatische functie geselecteerd worden.

Automatisch uitschakelen

☞ **1.** Gewenste ovenfunctie selecteren.

2. Gewenste temperatuur kiezen.

3. Druk de toets "DUUR" ⊢| in.

4. Stel binnen 5 seconden met de toetsen ⊕ en ⊖ de gewenste gaartijd in.
Het symbool "AUTO" gaat branden en signaleert daarmee dat de oven nu op automatische werking is omgezet.
Zodra de gaartijd is afgelopen, schakelt de oven zich automatisch uit. Het symbool "AUTO" knippert en er klinkt gedurende ca. twee minuten een akoestische signaal.

5. Druk de toets "DUUR" ⊢| in om het signaal uit te zetten.

6. Druk de toets "HAND" ✋ in.
Het symbool "AUTO" gaat uit. De oven is van automatische stand weer op handmatige stand omgezet.

7. Draai voor het uitschakelen van de oven de schakelaar Ovenfuncties en Temperatuurkeuze op de nulstand.

Automatisch in- en uitschakelen

Voor het automatisch in- en uitschakelen moeten zowel de duur als ook het einde van de kooktijd ingegeven worden.

☞ **1.** Ovenfunctie kiezen.

2. Temperatuur kiezen.

3. Druk op de toets "DUUR" ⊢| en stel binnen 5 seconden met de toetsen ⊕ en ⊖ de gewenste tijd in.

4. Druk op de toets "EINDE" |→ en stel binnen 5 seconden met de toetsen ⊕ en ⊖ de gewenste tijd in waarop het gerecht klaar moet zijn.
Na het ingeven verschijnt op het display weer de actuele dagtijd. Het symbool "AUTO" gaat branden en signaleert daarmee dat de oven nu op automatische werking is omgesteld.
De oven schakelt op de berekende tijd automatisch in. Bij het bereiken van het einde van de kooktijd schakelt de oven zich automatisch uit. Het symbool "AUTO" knippert en er klinkt ca. twee minuten een akoestisch signaal.

5. Druk de toets "DUUR" ⊢| in om het signaal uit te zetten.

6. Druk de toets "HAND" ✋ in.
Het symbool "AUTO" gaat uit. De oven is van automatische stand weer op handmatige stand omgezet.

7. Draai voor het uitschakelen van de oven de schakelaar Ovenfuncties en Temperatuurkeuze op de nulstand.

Automatische ingaven opvragen

☞ Druk de toets "DUUR" ⊢| of "EINDE" |→ in.

Nu wordt de ingestelde duur c.q. de ingestelde eindtijd van het koken aangegeven.

Automatische ingaven naderhand veranderen

U kunt de vastgelegde kooktijd c.q. het eind daarvan ook tijdens het koken veranderen.

☞ **1.** Roep met de toets "DUUR" ↦| de duur van de kooktijd c.q. met de toets "EINDE" |→ opnieuw het einde van de kooktijd op.

2. Druk binnen 5 seconden de toets ⊕ of ⊖ zo lang in tot de gewenste kooktijd c.q. het einde van de kooktijd ingesteld is.

Automatische ingaven wissen

☞ **1.** Roep met de toets "DUUR" ↦| opnieuw de kooktijd op.

2. Zet binnen 5 seconden met de toets ⊖ alle ingaven op "0".

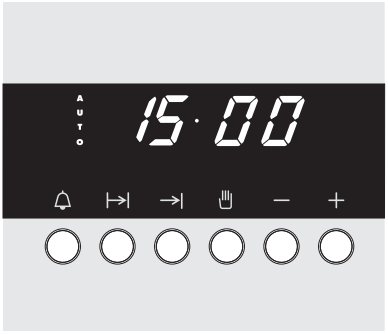
3. Draai de schakelaar Ovenfunctie en Temperatuurkeuze op de nulstand.

Informaties over de automatische functie

De maximaal instelbare DUUR bedraagt 10 uur.

Kookwekker

De kookwekker kan zowel bij ingeschakelde als ook bij uitgeschakelde oven ingesteld worden.



Kookwekker instellen

☞ **1.** Toets "KLOK" 🔔 indrukken.

2. Binnen 5 seconden met de toetsen ⊕ en ⊖ de gewenste tijd instellen.
Na afloop van de ingestelde tijd klinkt ca. twee minuten een akoestisch signaal.

3. Druk de toets "KLOK" 🔔 in om het signaal uit te zetten.

Instelling kookwekker wijzigen

☞ **1.** Kies met de toets "KLOK" 🔔 opnieuw de ingestelde wekkertijd.

2. Stel binnen 5 seconden met de toetsen ⊕ of ⊖ de gewenste wekkertijd in.

Kookwekker voortijdig uitzetten

☞ **1.** Kies met de toets "KLOK" 🔔 opnieuw de ingestelde wekkertijd.

2. Zet binnen 5 seconden met de toets ⊖ de wekkertijd op "0".

Instelling kookwekker opvragen

Een paar seconden na de instelling van de kookwekker geeft de tijdsindicatie weer de actuele dagtijd aan. U kunt de resterende wekkertijd te allen tijde oproepen.

☞ **1.** Kies met de toets "KLOK" 🔔 opnieuw de ingestelde wekkertijd.
De resterende wekkertijd wordt aangegeven.

Signaaltoon wijzigen

De frequentie voor de signaaltoon kan op 3 verschillende toonhoogtes ingesteld worden.

☞ **1.** Druk toets ⊖ zo lang in tot de veranderde signaaltoon klinkt en laat hem dan los.
De frequentie is op het volgende bereik ingesteld.

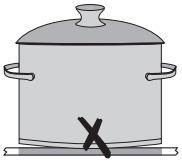
2. Druk toets ⊖ zo lang in tot de veranderde signaaltoon klinkt en laat hem dan los.
De frequentie is op het volgende bereik ingesteld.

Toepassingen, tabellen en tips

Kookgerei

Hoe beter de pan, des te beter het kookresultaat.

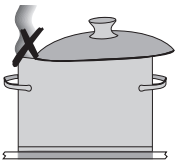
- Goede pannen herkent u aan de bodem. De bodem moet zo dik en vlak mogelijk zijn.
- Pannen met een aluminium of koperen bodem kunnen metaalachtige verkleuringen op de keramische plaat achterlaten die moeilijk of helemaal niet meer te verwijderen zijn.
- Gebruik geen pannen van gietijzer of met een beschadigde bodem die ruw is of bramen heeft. Bij het verschuiven kunnen blijvende krassen ontstaan.
- In koude toestand is de bodem van de pan normaal licht naar binnen gewelfd (concaaf). Hij mag in geen geval naar buiten gewelfd (convex) zijn.

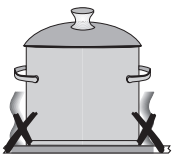


Tips voor energiebesparing

Waardevolle energie wordt bespaard als op de volgende punten gelet wordt:

- Potten en pannen altijd al voor het inschakelen van de kookzone neerzetten.
- Vuile kookzones en bodems van pannen verhogen het stroomgebruik.
- Potten en pannen, indien mogelijk, altijd met de deksel afsluiten.
- Kookzones voor het einde van de gaartijd uitschakelen om de restwarmte te gebruiken, bijv. voor het warm houden van gerechten of voor het smelten.
- De bodem van de pan moet dezelfde grootte hebben als de kookzone. Let bij het kopen van potten en pannen op de doorsnede van de bodem. Fabrikanten geven vaak de bovenste doorsnede van de rand van de pan aan.
- Bij gebruik van een snelkookpan wordt de kooktijd met max. 50% verkort.





Koken

De gegevens in de volgende tabellen zijn richtwaarden. Welke schakelstand voor het koken nodig is, hangt af van de kwaliteit van de pannen en van de soort en hoeveelheid levensmiddelen.

Aan te houden waarden bij het koken met de kookzone

Schakelstand	Kook/ doorkookstand	Geschikt voor
9	**Aan de kook brengen**	Aan de kook brengen van grotere hoeveelheden water, macaroni koken
7-8	**Aanbraden**	Frituren van patates frites, aanbraden van vlees, bijv. goulash, braden van lsteaks e.d.
6-7	**Braden**	Braden van vlees, schnitzel, cordon bleu karbonade, gehaktballen, braadworst, lever, eieren, beignets frituren
4-5	**Koken**	Koken van grotere hoeveelheden, eenpansgerechten en soepen, koken van aardappels, vleesbouillon trekken
3-4	**Stomen, stoven**	Stoven van groente, smoren van vlees, rijstepap koken
2-3	**Verwarmen**	Koken van rijst en melkgerechten (tussendoor roeren), koken van kleinere hoeveelheden aardappels of groente, verhitten van kant-en-klare gerechten
1-2	**Smelten**	Schuimomelet, bouillon met ei, sauce hollandaise, warmhouden van gerechten, smelten van boter, chocolade, gelatine
0		Nawarmte, uit-stand

Wij raden aan bij het aan de kook brengen stand „9“ te gebruiken en gerechten met een langere kooktijd aansluitend op de betreffende doorkookstand gaar te laten koken.

Bakken

Voor het bakken de ovenfunctie Solo-Hetelucht, Multi-Hetelucht of Boven-/Onderwarmte gebruiken.

Let op! Bij het bakken geen vetfilter gebruiken!

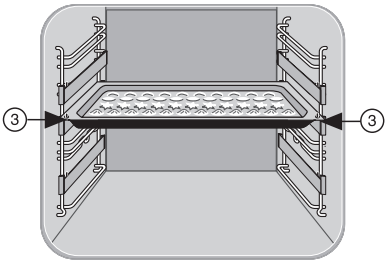
Bakvormen

- Voor Boven-/Onderwarmte zijn vormen van donker metaal en gecoate vormen geschikt.
- Voor Solo-Hetelucht c.q. Multi-Hetelucht zijn ook lichte metalen vormen geschikt.

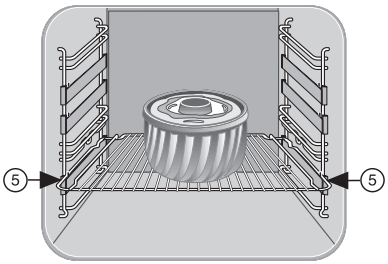
Inzetniveaus

- Bakken met Solo-Hetelucht of Boven-/Onderwarmte is steeds maar op één niveau mogelijk.
- Met Multi-Hetelucht kunt u op max. 3 bakplaten tegelijkertijd bakken:

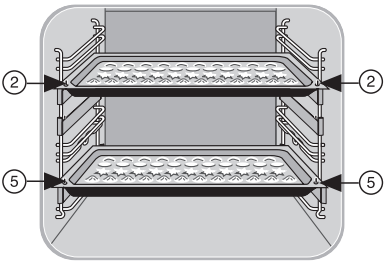
1 bakplaat:
inzetniveau 3



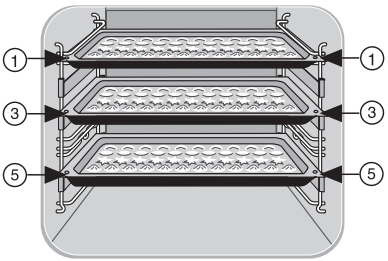
1 bakvorm:
inzetniveau 5



2 bakplaten:
inzetniveaus 2 en 5



3 bakplaten:
inzetniveaus 1, 3 en 5



Algemene aanwijzingen

- Let erop dat de inzetniveaus van boven naar onderen geteld worden.
- Bakplaat er met het schuine gedeelte naar voren inplaatsen!
- Bakplaat tot aan de achterwand schuiven.
- Taarten in vormen altijd in het midden van het rooster zetten.
  U kunt met Solo-Hetelucht of Boven-/Onderwarmte ook twee vormen tegelijkertijd bakken. Zet de vormen in dat geval naast elkaar op het rooster. De baktijd wordt dan niet veel langer.

Aanwijzingen bij de baktabellen

In de tabellen vindt u voor een keuze aan gerechten de daarvoor benodigde temperatuurgegevens, gaartijden en inzetniveaus.

- Voor temperatuur en baktijden zijn bereiken aan gegeven omdat ze afhangen van de samenstelling van het deeg, van de hoeveelheid en van de bakvorm.
- Bij het bakken van meerdere taarten op de bakplaten of in vormen kan de baktijd ca. 10-15 minuten langer duren.
- Vochtig gebak (bijv. pizza's, vruchtentaarten etc.) mogen maximaal op twee niveaus bereid worden.
- Wij raden aan de eerste keer een lagere temperatuur in te stellen en pas indien nodig, bijv. als een sterkere bruinering gewenst is of de baktijd te lang duurt, een hogere temperatuur te kiezen.
- Als u voor een eigen recept geen concrete gegevens vindt, oriënteert u zich dan aan een gelijksoortig gebak.
- Verschil in hoogte van de te bakken gerechten kan bij het begin van het bakken tot verschillende bruinering leiden. Verander in dat geval **niet de temperatuurinstelling.** Verschil in bruinering verdwijnt tijdens het bakken.

Schakel de oven 10-15 minuten voor het einde van de baktijd uit om de restwarmte te gebruiken.

De tabellen gelden, als niets anders is aangegeven, voor het plaatsen in de koude oven.

Tabel Bakken

Bakken op één inzetniveau

Soort gebak	Solo-Hetelucht		Boden+Onderw.		Tijd
	Inzetniveau van boven	Temperatuur °C	Inzetniveau van boven	Temperatuur °C	voor beide functies uur: min.
Gebak in vormen					
Tulband	5e	**150-160**	5e	160-180	0.50-1.10
Zantaart/ driekoningentaart	5e	**140-160**	5e	150-170	1-10-1.30
Biscuittaart	4e	**150-160**	5e	160-180	0.25-0.40
Taartbodem zandtaartdeeg	3e	**170-180**	5e	190-210[1]	0.10-0.25
Taartbodem roerdeeg	3e	**150-170**	5e	170-190	0.20-0.25
Dichte appeltaart	5e	**150-170**	5e	170-190	0.50-1.00
Pikante taart (bijv. Quiche Lorraine)	5e	**180-200**	5e/6e	180-200	0.30-1.10
Kaastaart	5e	**140-160**	5e	160-180	1.00-1.30
Gebak op bakplaten					
Gistvlecht-/krans	3e	160-170	3e	**170-190**	0.30-0.40
Kerstbrood	3e	160-170[1]	3e	**160-180**[1]	0.40-1.00
Brood (roggenbrood) eerst.....dan	5e	180-200[1] 140-160	5e	**250**[1] **160-180**	0.20 0.30-1.00
Roomsoezen/tompoezen	3e	**160-170**[1]	3e	190-210	0.15-0.30
Biscuitrol	3e	160-170	3e	**180-200**[1]	0.10-0.20
Plaatkoek droog	3e	**150-160**	3e	160-180	0.20-0.40
Boter-/suikerkoek,	3e	160-170[1]	3e	**190-210**[1]	0.15-0.30
Fruittaart (op gistdeeg/ roerdeeg)[2]	3e	**150-170**	3e	170-190	0.25-0.50

Soort gebak	Solo-Hetelucht		Boden+Onderw.		Tijd
	Inzetniveau van boven	Temperatuur °C	Inzetniveau van boven	Temperatuur °C	voor beide functies uur: min.
Fruittaart op zandtaartdeeg[1]	3e	**160-170**	3e	170-190	0.40-1.20
Plaatkoek met tere vulling (bijv. kwark, slagroom crème/amandeltaart)	3e	**140-160**	3e	160-180	0.40-1.20
Pizza (met veel vulling)[2]	5e	**180-200**	5e	190-210[1]	0.30-1.00
Pizza (dun)	5e	**200-220**	5e	230-300[1]	0.10-0.25
Koek	3e	**200-220**	3e	270-300[1]	0.08-0.15
Zwitsers gebak	3e	**180-200[1]**	5e	210-230[1]	0.35-0.50
Klein gebak					
Zandtaartkoekjes	3e	**150-160**	3e	170-190[1]	0.06-0.20
Spritsgebak	3e	**140-150**	3e	160-180[1]	0.10-0.40
Roerdeegkoekjes	3e	**150-160**	3e	170-190	0.15-0.20
Eiwitgebak, schuimgebak	3e	**80-100**	3e	100-120	2.00-2.30
Bitterkoekjes	3e	**100-120**	3e	120-140	0.30-0.60
Klein gistgebak	3e	**160-170**	3e	170-190	0.20-0.40
Klein bladerdeeggebak	3e	**170-180[1]**	3e	190-210[1]	0.20-0.30
Broodjes	3e	**180-200[1]**	5e	180-220[1]	0.20-0.35

1) Oven voorverwarmen
2) Combi-/vetopvangplaat c.q. vetopvangplaat gebruiken!
De vetgedrukte gegevens geven steeds de **gunstigste ovenfunctie aan.**

Bakken op meerdere inzetniveaus

Soort gebak	Multi-Hetelucht			Tijd uur: min.
	Inzetniveau van boven		Temperatuur °C	
	2 niveaus	3 niveaus		
Gebak op bakplaten				
Roomsoezen/tompoezen	2e en 5e	-	170-180	0.35-0.60
Plaatkoek droog	2e en 5e	-	140-160	0.30-0.60
Pizza	2e en 5e	-	170-190	0.40-0.70
Klein gebak				
Zandtaartkoekjes	2e en 5e	1e, 3e en 5e	150-160	0.15-0.35
Spritsgebak	2e en 5e	1e, 3e en 5e	140-150	0.20-0.60
Roerdeegkoekjes	2e en 5e	1e, 3e en 5e	160-170	0.25-0.40
Eiwitgebak, schuimgebak	2e en 5e	-	80-100	2.10-2.50
Bitterkoekjes	2e en 5e	1e, 3e en 5e	100-120	0.40-1.20
Klein gistgebak	2e en 5e	-	160-170	0.30-0.60
Klein bladerdeeggebak	2e en 5e	-	170-180[1]	0.30-0.50
Broodjes	2e en 5e	-	180-190[1]	0.30-0.55

Tips bij het bakken

	Tip
Zo stelt u vast of de taart gaar is	Steek een houten stokje boven in de taart. Als geen deeg meer aan het hout kleeft, kunt u de oven uitzetten en de restwarmte gebruiken.
De taart zakt in (wordt klef, sponzig, waterstrepen)	Controleer uw recept. Gebruik de volgende keer minder vocht. Let op de roertijden, zeker bij het gebruik van keukenmachines.
De taart is aan de onderkant te licht	Kies de volgende keer een donkere bakvorm of zet de taart een niveau lager.
Taart met vochtige vulling/ taart is niet gaar, is ongelijkmatig bruin	Bak de volgende keer op een lagere temperatuur en een langere baktijd.

Tabel soufflé's en gratineren

	Boven-/onderwarmte		Infratherm		Tijd
	Inzet-niveaus van boven	Tempera-tuur °C	Inzet-niveaus van boven	Tempera-tuur °C	Uur:min.
Macaroni-soufflé	4.	**200-220**	3.	160-170	0:45-1:00
Lasagna	3.	**180-200**	3.	160-170	0:25-0:40
Gratineren	3.	220-230	3.	**160-170**	0:15-0:30
Baguettes knapperig bakken	3.	230-240	3.	**160-170**	0:15-0:30
Zoete soufflé's	4.	**200-220**	–	–	0:40-0:60
Vissoufflé's	3.	**210-220**	3.	160-170	0:30-1:00
Gevulde groente	3.	220-250	3.	**160-170**	0:30-1:00

Tabel kant-en-klare diepvriesproducten

Gerechten	Inzetniveau van boven	Ovenfunctie	Temperatuur	Tijd
Diepvriespizza	3.	Boven-/onder-warmte	volgens opga-ven fabrikant	volgens opgaven fabrikant
Patates frites[1] (300-600 g)	2.	Infratherm	200-220 °C	15-25 min.
Baguettes	2./3.	Boven-/onder-warmte	volgens opga-ven fabrikant	volgens opgaven fabrikant
Fruittaart	2./3.	Boven-/onder-warmte	volgens opga-ven fabrikant	volgens opgaven fabrikant

1) Opmerking: patates frites tussendoor 2-3 x draaien.

Braden

Voor het braden de ovenfunctie boven-/onderwarmte gebruiken.

Let op: Zet bij het braden het vetfilter erin!

Servies

- Voor het braden is elke hittebestendige pan/schaal geschikt.
- Let er bij pannen/schalen met kunststof grepen op, dat deze hittebestendig zijn.
- Grote stukken vlees kunnen **direct in de braadslede of op het rooster met daaronder geplaatste braadslede** gebraden worden (bijv. kalkoen, gans, 3-4 kippenpoten).
- Alle magere vleessoorten kunt u het beste **in de braadpan met deksel** braden (bijv. kalfs- en rundstoofvlees, diepgevroren vlees). Zo blijft het vlees sappig.
- Alle vleessoorten die een korstje moeten krijgen, kunnen **in de braadpan zonder deksel** gebraden worden (bijv. varkensvlees, gehakt, lams- en schapenvlees, eend, 1-2 kippenpoten, klein gevogelte, rosbief, filet, wild).
- **Tip**: Als u in een pan/schaal braadt (in het bijzonder kleinere hoeveelheden), wordt de oven minder vuil!

Inzetniveaus

- De inzetniveaus staan in de volgende tabel.

Aanwijzingen bij de braadtabellen

In de tabel vindt u voor diverse vleessoorten informatie over de temperatuurinstelling, gaartijd en inzetniveau. De gaartijdgegevens zijn richtwaarden.

- Wij raden aan vlees en vis **pas vanaf 1 kg in de oven** te braden.
- In het algemeen is voor zeer mager vlees, zoals vis of wild, de functie Boven-/Onderwarmte geschikt. Voor alle andere vleessoorten (in het bijzonder gevogelte) raden wij de functie Infratherm aan.
- De noodzakelijke gaartijd hangt af van het soort en de kwaliteit van het vlees.
- Om het inbranden van vrijgekomen vleessap of vet te voorkomen, raden wij u aan wat vocht in de braadpan te doen.
- Draai het vlees na ca. 2/3 van de gaartijd om..

Schakel de oven 10-15 minuten voor het einde van de braadtijd uit, om de nawarmte te gebruiken.

Tabel braden

Soort vlees	Hoeveelheid	Boven-/Onderwarmte		Infratherm		Tijd
	Gewicht	Inzetniveau van boven	Temperatuur °C	Inzetniveau van boven	Temperatuur °C	Uur:min.
Rundvlees						
Stoofvlees	1-1,5 kg	5.	200-250	–	–	2:00-2:30
Rosbief of filet						per cm hoogte
- binnen rood	per cm hoogte	5.	250-270 [1]	5.	**190-200**	0:05-0:06
- binnen roze	per cm hoogte	5.	250-270[1]	5.	**180-190**	0:06-0:08
- doorbakken	per cm hoogte	5.	210-250[1]	5.	**170-180**	0:08-0:10
Varkensvlees						
Schouder, nek hamgedeelte	1-1,5 kg	5.	210-220	5.	**160-180**	1:30-2:00
Karbonade, kasselerrib	1-1,5 kg	5.	180-190	5.	**170-180**	1:00-1:30
Gehakt	750 g-1 kg	4.	170-180	5.	**160-170**	0:45-1:00
Varkensschenkel (voorgekookt)	750 g-1 kg	5.	210-220	5.	**150-170**	1:30-2:00
Kalfsvlees						
Kalfsbraadstuk	1 kg	5.	**210-220**	5.	150-170	1:30-2:00
Kalfsschenkel	1,5-2 kg	5.	210-225	5.	**150-170**	2:00-2:30
Lam						
Lamsbout, lamsbraadstuk	1-1,5 kg	5.	210-220	5.	**150-170**	1:15-2:00
Lamsrug	1-1,5 kg	5.	210-220	5.	**160-180**	1:00-1:30

Soort vlees	Hoeveelheid	Boven-/Onderwarmte		Infratherm		Tijd
	Gewicht	Inzetniveau van boven	Temperatuur °C	Inzetniveau van boven	Temperatuur °C	Uur:min.
Wild						
Hazenrug, hazenbout	tot 1 kg	3.	**220-250**[1]	3.	160-170	0:25-0:40
Ree-/hertenrug	1,5-2 kg	5.	**210-220**	5.	160-170	1:00-1:30
Ree-/hertenbout	1,5-2 kg	5.	**200-210**	5.	150-160	1:15-1:50
Gevogelte						
Gevogelte in stukken 4-6 stuk	per 200-250 g	3.	220-250	3.	**180-200**	0:35-0:50
Halve kip 2-4 stuk	per 400-500 g	3.	220-250	3.	**180-200**	0:35-0:50
Kip, Poularde	1-1,5 kg	5.	220-250	5.	**170-180**	0:45-1:15
Eend	1,5-2 kg	5.	210-220	5.	**160-180**	1:00-1:30
Gans	3,5-5 kg	5.	200-210	5.	**150-160**	2:30-3:00
Kalkoen	2,5-3,5 kg 4-6 kg	5. 5.	200-210 180-200	5. 5.	**150-160** **140-150**	1:30-2:00 2:30-4:00
Vis (stoven)						
Hele vis	1-1,5 kg	3.	**210-220**	3.	160-170	0:45-1:15

1) Oven voorverwarmen.
De vetgedrukte gegevens geven de voor het gerecht steeds **gunstigste ovenfunctie.**

Grillen van platte stukken vlees/vis

Zet voor het grillen de ovenfunctie op Grill met als temperatuur 275 °C.

Let op: De lege oven op de **grillfunctie altijd 5 minuten voorverwarmen!**

Het gebruik van het vetfilter is niet nodig.

Grilltoebehoren

- Gebruik voor het grillen het rooster samen met de de universele plaat.

Inzetniveaus

- Gebruik voor het grillen van platte levensmiddelen altijd het **2e inzetniveau van boven**.

Aanwijzingen bij de grilltabel

De grilltijden zijn slechts richtwaarden en hangen af van het soort en de kwaliteit van het vlees c.q. de vis.

- Grillen is bijzonder geschikt voor platte vlees- en visstukken.
- Draai het vlees c.q. de vis na de helft van de grilltijd om.

Waarschuwing: Altijd grillen met gesloten ovendeur. Verbrandingsgevaar!

Tabel grillen

Gerecht	Inzetniveau van boven	Grilltijd	
		1e kant	2e kant
Frikadellen	2.	8-10 min.	6-8 min.
Varkensfilet	2.	10-12 min.	6-10 min.
Braadworst	2.	8-10 min.	6-8 min.
Runderbiefstuk, kalfsbiefstuk	2.	6-7 min.	5-6 min.
Rundfilet, rosbief (ca. 1 kg)	2.	10-12 min.	10-12 min.
Brood	2.	2-3 min.	2-3 min.
Belegde toast	2.	6-8 min.	–

Ontdooien

Voor het ontdooien de ovenfunctie Ontdooien gebruiken.

Ontdooigerei

- Levensmiddelen op een bord leggen en dit op het rooster zetten.
- Voor het afdekken alleen perkamentpapier of folie gebruiken. Geen borden of schotels gebruiken, omdat deze de ontdooitijd aanzienlijk verlengen.

Inzetniveaus

- Voor het ontdooien het rooster op het **4e niveau van boven** zetten.

Aanwijzingen bij de ontdooitabel

De volgende tabel geeft u een paar aanknopingspunten voor de ontdooitijden.

Tabel Ontdooien

Gerecht	Ontdooi-tijd min.	Na-ont-dooitijd min.	Opmerking
Haantjes, 1000 g	100-140	20-30	Haantjes op omgekeerd schoteltje op een groot bord leggen. Open ontdooien en na de helft van de tijd omkeren, of met folie bedekken.
Vlees, 1000 g	100-140	20-30	Open ontdooien en na de helft van de tijd omkeren of met folie afdekken.
Vlees, 500 g	90-120	20-30	Open ontdooien en na de helft van de tijd omkeren of met folie afdekken.
Forel, 150 g	25-35	10-15	Open ontdooien
Aardbeien, 300 g	30-40	10-20	Open ontdooien
Boter, 250 g	30-40	10-15	Open ontdooien
Slagroom, 2 x 200 g	80-100	10-15	Open ontdooien (slagroom kan ook met hier en daar nog bevroren plaatsen goed geklopt worden)
Taart, 1400 g	60	60	Open ontdooien.

Inmaken

Voor het inmaken de ovenfunctie Multihetelucht gebruiken.

Inmaakpotten

- Gebruik voor het inmaken alleen de normale inmaakpotten (inmaakpotten met rubber ring en glazen deksel).
- Potten met schroefdeksel of bajonetsluiting en metalen blikken zijn niet geschikt.

Inzetniveaus

- Voor het inmaken het **4e inzetniveau van boven** gebruiken.

Aanwijzingen bij het inmaken

- Gebruik voor het inmaken de universele plaat. Daarop kunnen 6 inmaakpotten van elk 1 liter staan.
- Zet een kopje water op de universele plaat zodat er voldoende vocht in de oven ontstaat.
- Zet de inmaakpotten zo op de universele plaat dat ze elkaar niet aanraken.
- De inmaakpottem moeten allemaal gelijk hoog gevuld zijn en dichtgemaakt zijn.

Inmaaktijden

Fruit en augurken

☞ **1.** Ovenfunctie Multihetelucht kiezen en temperatuur op 160 °C instellen.

2. Zodra het vocht in de eerste potten begint te parelen (bij 1-liter-potten na ca. 45 minuten) de oven uitzetten

3. De potten nog 30 minuten - bij tere fruitsoorten zoals aardbeien ca. 15 minuten - in de gesloten oven laten staan.

Groente c.q. vlees

☞ **1.** Ovenfunctie Multihetelucht kiezen en temperatuur op 160 °C instellen.

2. Zodra het vocht in de eerste potten begint te parelen de temperatuur op 100 °C terugzetten.

3. Het geheel bij 100 °C ca. 60-90 minuten verder gaar laten worden.

4. Dan de oven uitzetten en de inmaakpotten nog 30 minuten in de gesloten oven laten staan.

Reiniging en onderhoud

Kookveld

⚠ **Let op:** Reinigingsmiddelen mogen niet op de **hete** keramische plaat komen! Alle reinigingsmiddelen moeten na het schoonmaken met voldoende schoon water verwijderd worden, omdat ze bij het weer opwarmen etsend kunnen werken!
Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen, zoals bijv. grill- of ovensprays, grove schuurmiddelen of krassende pannenreinigers.

ℹ Reinig de keramische kookplaat na elk gebruik als hij nog handwarm of koud is. Zo voorkomt u het inbranden van vuil.
Kalk- en waterkringen, vetspatten en metaalachtig schitterende verkleuringen met een normale keramische of edelstaalreiniger verwijderen, bijv. met „Sidol-Edelstahlglanz", „Stahl-Fix", „WK-Top" of „Cillit".

Licht vuil

☞ **1.** Keramische plaat met een vochtige doek en een beetje afwasmiddel afvegen.

2. Daarna met een schone doek droogwrijven. Er mogen geen resten reinigingsmiddel op de oppervlakte achterblijven.

3. Maak de hele keramische plaat eenmaal per week schoon met een normaal reinigingsmiddel voor keramische of roestvrijstalen kookplaten.

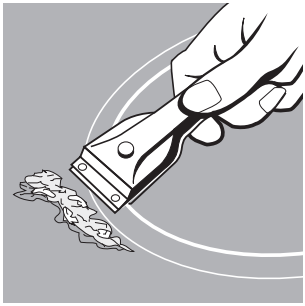
4. Dan de keramische plaat met voldoende schoon water afvegen en met een schone, pluisvrije doek droogwrijven.

Vastklevend vuil

☞ **1.** Gebruik voor het verwijderen van overgekookte gerechten of vastgekleefde spatten een glaskrabber.

2. Zet de glaskrabber schuin op de keramische plaat.

3. Haal vuil weg met een glijdende beweging van de krabber.



ℹ Glaskrabbers en reinigingsmiddelen voor keramische kookplaten zijn in de vakhandel verkrijgbaar.

Speciaal vuil

☞ **1.** Ingebrande suiker, gesmolten kunststof, aluminiumfolie of andere smeltbare materialen **direct, als ze nog heet zijn**, met een glaskrabber verwijderen.

Let op: bij het gebruik van de glaskrabber op de hete kookplaat bestaat verbrandingsgevaar!

2. Maak daarna de afgekoelde kookplaat op de normale wijze schoon.

Verwarm de kookzone met daarop gesmolten materiaal nog een keer voor het schoonmaken, als deze reeds afgekoeld mocht zijn.
Krassen of donkere vlekken op de keramische plaat die bijv. door scherpe pannenbodems ontstaan zijn, kunnen niet verwijderd worden. Ze hebben echter geen nadelige invloed op het functioneren van de kookplaat.

Raam van het kookveld

Let op! Geen azijn, citroen of kalkoplossende middelen op de kookplaat laten vallen, omdat anders matte plekken ontstaan.

☞ **1.** Veeg de kookplaat met een vochtige doek en een beetje afwasmiddel af.

2. Ingedroogd vuil met een natte doek verwijderen. Daarna wegvegen en droogwrijven.

Toestel van buiten

☞ De voorkant van het toestel met een zachte doek en warm sop afnemen.
Gebruik geen schuurmiddelen, scherpe reinigingsmiddelen of schurende voorwerpen.

Oveninterieur

Ovenverlichting

Voor het gemakkelijker reinigen kunt u de ovenlamp inschakelen.

Reiniging

☞ **1.** Neem de oven na elk gebruik af met een sopje waaraan u een paar lepels azijn heeft toegevoegd.

2. Wrijf daarna de oven met een doek droog.

3. Hardnekkig vuil met speciale ovenreinigers verwijderen.

⚠ **Waarschuwing:** Het schoonmaken van het apparaat met een stoomstraal- of hogedrukreiniger is om veiligheidsredenen **verboden!**

Let op: Bij gebruik van een ovenspray absoluut de aanwijzingen van de fabrikant opvolgen!

Accessoires

☞ Alle inschuifdelen (rooster, bakblik etc.) na elk gebruik spoelen en goed afdrogen. Kort laten inweken om gemakkelijker te kunnen reinigen.

Ovenwagen

☞ Ovenwagen met heet afwassop reinigen.

⚠ **Let op!** Rails ovenwagen in geen geval invetten.

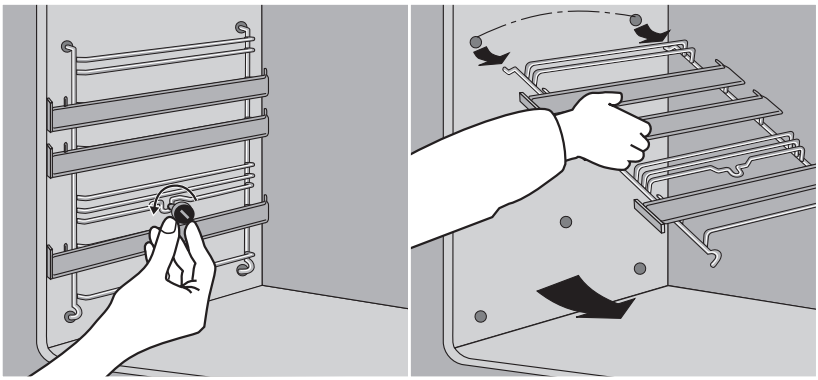
Ovenwagen

☞ Ovenwagen met heet sop reinigen.

⚠ **Let op!** Rails van ovenwagen in geen geval invetten.

Om de ovenwagen gemakkelijker te kunnen reinigen kan hij er aan de linker en rechter kant in de oven uitgehaald worden.

Ovenwagen er uithalen en er inzetten.



☞ **1.** Schroef (eventueel met een muntstuk) losmaken.

2. Ovenwagen aan de onderkant naar voren trekken en er aan de bovenkant uithangen.

3. Voor het opnieuw inbouwen de ovenwagen er aan de bovenkant inhangen en inleggen.

4. Schroef weer bevestigen.

Ovenlamp

Waarschuwing: Gevaar op elektrische schok! Voor het vervangen van het ovenlampje:

– Oven uitschakelen!
– Draai c.q. schakel de zekeringen in de zekeringenkast uit.

Ovenlampje vervangen/Glas reinigen

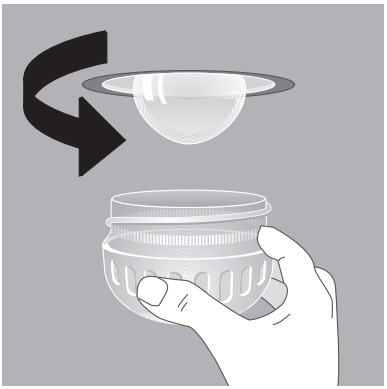
☞ **1.** Leg een doek op de ovenbodem.

2. Haal de glasafdekking er af door hem naar links te draaien en maak hem schoon.

3. Vervang de ovenverlichting 40 Watt, 230 V, 300 °C hittebestendig.

4. Zet het afdekglas er weer op.

5. Haal de doek uit de oven.



Grillelement

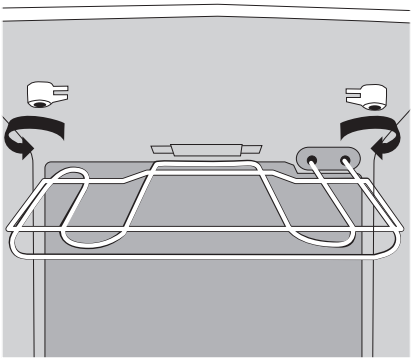
Om het plafond van de oven gemakkelijker te kunnen reinigen, kan grillelement weggeklapt worden.

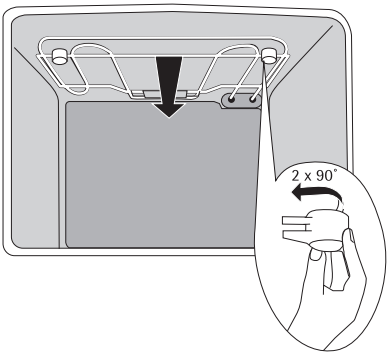
Waarschuwing: Grill alleen wegklappen, als de oven uitgeschakeld is en er geen verbrandingsgevaar meer bestaat!

Grillelement wegklappen

☞ Draai de twee vasthoudhaken 90° (kwartslag) naar het midden. Het verwarmingselement draait naar beneden.

Let op: Druk het verwarmingselement niet met geweld naar beneden! Door geweld te gebruiken kan het verwarmingselement afbreken.





Grillelement bevestigen

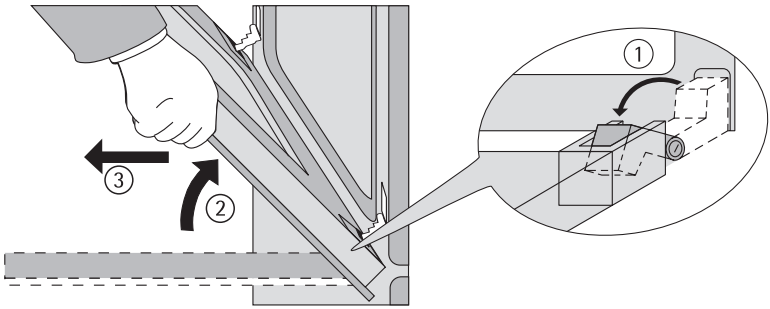
☞ Druk het verwarmingselement licht naar boven en draai de vastzethaken 90° naar achteren, zodat de houder met de verwarmingsstaven tussen de vasthoudhaken komt te liggen.

Let op: Schuif de vastzethaken nooit op het verwarmingselement. Gevaar op breken!

Ovendeur

Voor het reinigen kan de ovendeur uit het apparaat gehaald worden.

De ovendeur losnemer



☞ **1.** Open de ovendeur geheel.

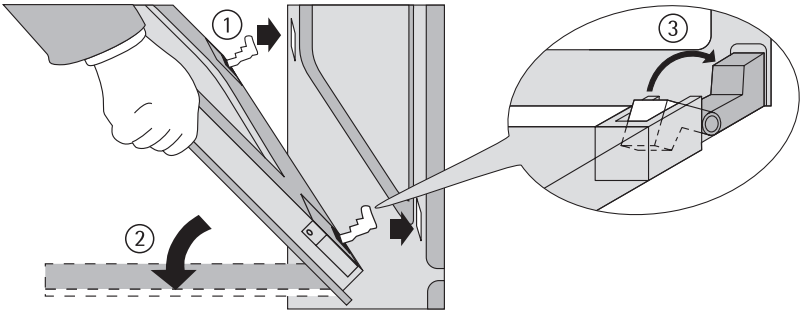
2. **Met kleur gemarkeerde klemhendel** op beide deurscharnieren **geheel** openklappen (1).

3. Sluit de ovendeur **over de weerstand heen** voor ongeveer 3/4 (2).

4. Pak de ovendeur met beide handen aan beide zijden vast. Til de deur naar boven toe op (voorzichtig: zwaar!) en trek hem van de oven weg (3).

5. Leg de deur met de buitenkant naar beneden op een zachte, egale ondergrond neer, bijv. op een deken, om krassen te voorkomen.

Ovendeur inhangen



☞ **1.** Pak de deur aan de greepzijde met beide handen aan de zijkanten vast.

2. Houd de deur onder een hoek van ca. 60°.

3. Schuif de deurscharnieren in de twee uitsparingen rechts en links onder aan de oven zover mogelijk naar binnen (1).

4. Til de deur tot aan de weerstand naar boven op en open hem geheel (2).

5. Klap de klemhendel aan beide deurscharnieren in de oorspronkelijke stand terug (3), zodat de gekleurde markering weer naar boven wijst.

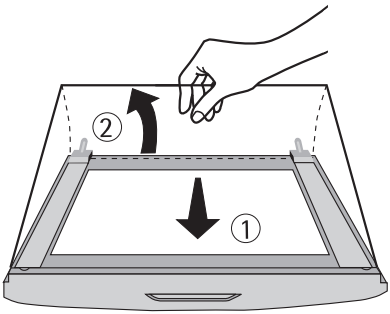
6. Sluit de ovendeur weer.

Ovenruit

De ovendeur heeft twee achter elkaar aangebrachte glazen ruiten. De binnenste ruit kan er voor het schoonmaken afgehaald worden.

⚠ **Waarschuwing:** Voer de volgende stappen in principe alleen uit als de ovendeur er uitgehaald is! Als hij in zijn scharnieren hangt, kan de deur bij het weghalen van de ruit omhoogvliegen door het verminderde gewicht en u in gevaar brengen.

Binnenste deurruit losnemen

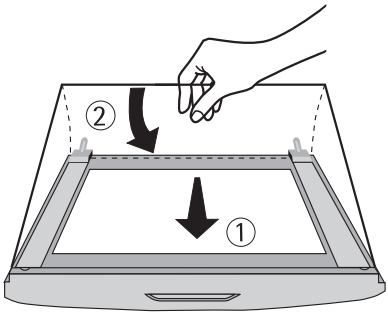


☞ **1.** Neem de ovendeur eruit en leg hem met de greep naar onderen op een zachte, egale ondergrond.

2. Pak de bovenste glasruit aan de onderrand vast en schuif hem tegen de veerdruk in de richting van de ovendeurgreep tot hij aan de onderkant vrij ligt (1).

3. Til de ruit aan de onderkant **licht** op en trek hem eruit (2).

Binnenste deurruit weer inzetten



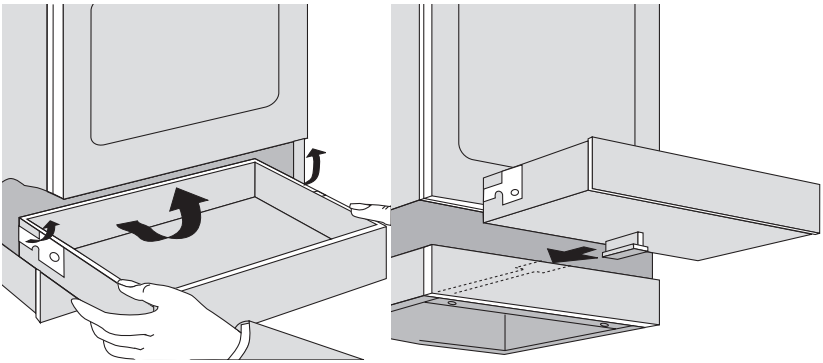
☞ **1.** Voer de bovenste glasruit dwars van boven in het deurprofiel aan de greepzijde (1).

2. Laat de glasruit zakken (2). Leg de ruit tegen de veerkracht in aan de greepzijde voor het vasthoudprofiel aan de onderkant van de deur en **schuif hem onder het vasthoudprofiel**.
De glasruit moet stevig vastzitten!

3. Ovendeur weer inzetten.

Opberglade

De opberlade onder de oven kan er uitgehaald worden om hem gemakkelijker te reinigen.



Opberglade er uithalen / weer plaatsen

☞ **1.** Opberglade zo ver mogelijk uit het fornuis trekken.

2. Opberglade iets optillen zodat hij dwars naar boven uit de wagengeleiding getild kan worden.

3. Bij het weer plaatsen erop letten dat de middelste geleiding van de opberglade in de middelste geledingsrails vastklikt.

4. Opberglade verticaal laten zakken en naar binnen schuiven.

Wat te doen als ...

.... de oven niet warm wordt?

☞ Controleer of
– het apparaat ingeschakeld is,
– de dagtijd is ingesteld,
– alle noodzakelijke instellingen zijn gedaan,
– de zekering in de huisinstallatie (zekeringkast) niet defect is.

Wend u tot een erkend elektro-installateur als de zekeringen vaker defect raken.

.... de ovenverlichting uitvalt?

☞ Ovenlampje vervangen (zie Reiniging en Onderhoud).

Als u voor één van de genoemde aanwijzingen of op grond van verkeerd gebruik de klantendienst inschakelt, kan het bezoek van de monteur van de klantendienst ook tijdens de garantietijd niet gratis plaatsvinden.

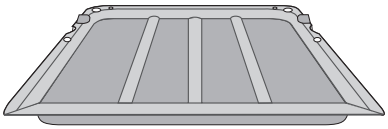
Wend u tot een vakman als deze informatie u niet verder helpt.

⚠ **Waarschuwing:** Reparaties aan het apparaat mogen alleen door geschoold personeel uitgevoerd worden! Door ondeskundige reparaties kunnen aanzienlijke gevaren voor de gebruiker ontstaan. Wend u in geval van reparatie tot uw vakhandelaar of tot de klantendienst.

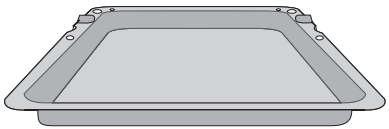
Extra accessoires

Bij uw toestel kunnen de volgende extra accessoires via de vakhandel aangeschaft worden:

Braad-/vetopvangplaat
E-nr. 611 898 624

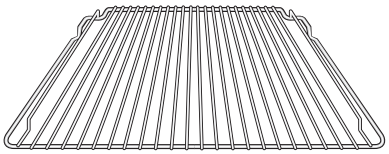


Universele plaat
E-nr. 611 898 626

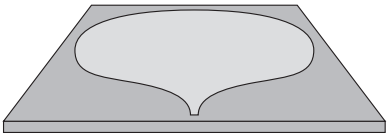


Bakplaat
E-nr. 611 898 620

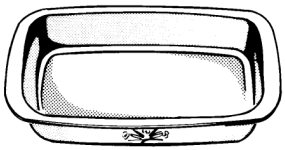
Combi-rooster
(niet voor ovenwagen geschikt)
E-nr. 944 189 010



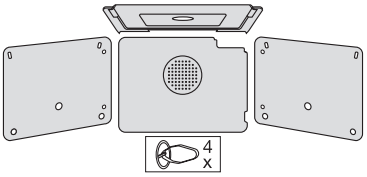
Pizzasteen:
h 1,2 x b 34,5 x d 34,5cm
E-nr. 944 189 008



Keramische vetopvangplaat:
h 6,5 x b 32,0 x d 27,0cm
E-nr. 611 899 660



Katalyseset KTU, 4-delig
E-nr. 944 189 017



OPSTELLEN EN AANSLUITEN

⚠ **Let op!** Montage en aansluiting van het nieuwe toestel mogen alleen door een gecertificeerd vakman **uitgevoerd worden.**

Let op deze aanwijzing omdat anders bij schaden het recht op garantie vervalt.

Opstellen

Belangrijke aanwijzingen

- Bij de zich rond het toestel bevindende meubels moeten fineer of kunststof bekleding met hittebestendige lijm (100 °C) verwerkt zijn. Als kunststof bekleding of lijm niet voldoende temperatuurbestendig zijn, kan de bekleding vervormen of loslaten.
- Het apparaat voldoet wat betreft de bescherming tegen brandgevaar aan type Y (EN 60335-2-6). Alleen toestellen van dit type mogen met één zijde tegen daarnaast staande hoge kasten of wanden gebouwd worden.
- De afstand tussen kookplaat en afzuigkap moet minimaal zo groot zijn als in de montagehandleiding van de afzuigkap staat aangegeven.

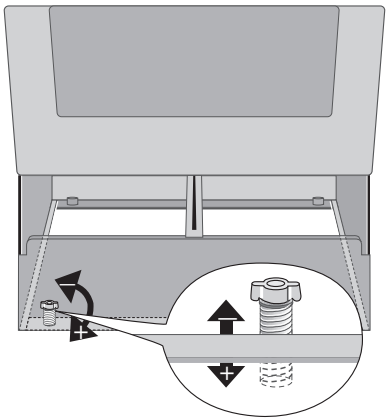
Apparaat uitlijnen

Onder het apparaat bevinden zich 4 stelvoetjes waarmee kleine oneffenheden in de bodem gecompenseerd kunnen worden.

☞ **1.** Opberglade er uithalen

2. Stelvoetjes naar behoefte hoger of lager draaien tot het fornuis waterpas staat.

3. Opberglade er weer inplaatsen.



ℹ De stelvoetjes kunnen gemakkelijker gedraaid worden als het fornuis iets gekiept wordt.

Technische gegevens

Buitenmaten oven

hoogte x breedte x diepte	85 cm x 60 cm x 60 cm
Diepte bij geopende deur	105 cm

Binnenmaten oven

hoogte x breedte x diepte	31 cm x 39,6 x 41,5 cm

Capaciteit van de kookzones

Enkelkrings-kookzone ø 145 mm	1200 W
Enkelkrings-kookzone ø 120/210 mm	2200 W
Braadpan-kookzone ø 170/265 mm	2300 W

Doel, normen, richtlijnen

Dit apparaat voldoet aan de volgende normen:

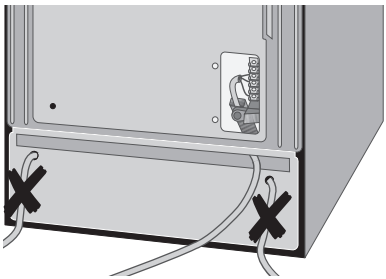
- EN 60 335-1 en EN 60 335.2-6
  betreffende de veiligheid van elektrische apparaten voor huishoudelijk gebruik en gelijksoortige doeleinden en
- DIN 44546 / 44547 / 44548
  betreffende de gebruikseigenschappen van elektrische fornuizen voor huishoudelijk gebruik.
- EN 55014-2 / VDE 0875 Deel 14-2
- EN 55014 / VDE 0875 Deel 14/12.93
- EN 61000-3-2 / VDE 0838 Deel 2
- EN 61000-3-3 / VDE 0838 deel 3
  betreffende de principiële veiligheidseisen voor elektro-magnetische compatibiliteit (EMC).

CE Dit apparaat voldoet aan de volgende EG-richtlijnen:

- 73/23/EWG van 19.02.1973 (Laagspanningsrichtlijn)
- 89/336/EEG van 03.05.1989 (EMC-Richtlijn met inbegrip van Wijzigingsrichtlijn 92/31/EEG).

Veiligheidsaanwijzingen voor de installateur

- In de elektrische installatie is een mogelijkheid voorzien waardoor u het toestel met een contactopeningsbreedte van min. 3 mm geheel van het elektriciteitsnet kunt afkoppelen. Als geschikte afkoppelinrichting gelden bijv. aardlekschakelaar, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de fittinggehaald worden) en veiligheidsschakelaar.
- De elektrische aansluiting van het apparaat volgens aansluitingsschema op de buitenkant van de aansluitdeksel uitvoeren.



Let op: snoer niet door de gaten voeren!

KLANTENSERVICE

In het hoofdstuk "Wat te doen, als ..." staan een aantal storingen die u zelf kunt oplossen. Kijk daar eerst in geval van een storing.

Gaat het om een technische storing?
Wend u dan tot de klantenservice. (Adressen en telefoonnummers vindt u onder "Servicepunten".)

Bereidt het gesprek in ieder geval goed voor. Zo vergemakkelijkt u de diagnose en de beslissing of een servicebezoek nodig is:

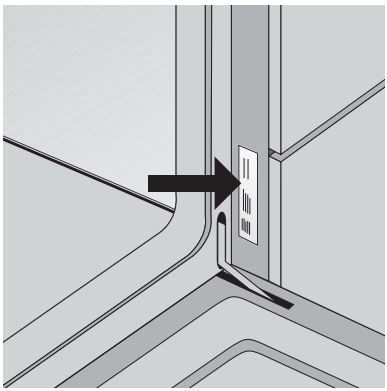
Leg zo exact mogelijk vast:

- Hoe uit de storing zich?
- Onder welke omstandigheden treedt de storing op?

Noteer voor het gesprek absoluut de volgende gegevens van uw apparaat op het typeplaatje:

- PCN-cijfer (9 cijfers),
- S-No-cijfer (8 cijfers).

Wij raden aan de nummers hier te noteren zodat u ze steeds bij de hand heeft.



PNC . . . .

S-No . . . . . .

Wanneer ontstaan er voor u ook tijdens de garantieperiode kosten?

- als u de storing met behulp van de storingstabel (zie hoofdstuk "Wat te doen, als ...") zelf had kunnen oplossen,
- als er meerdere bezoeken van de service-monteur nodig zijn omdat hij voor zijn bezoek niet alle belangrijke informatie heeft gehad en hij daarom bijv. reserveonderdelen moet halen. Deze extra ritten kunnen voorkomen worden als u het telefoongesprek op de hiervoor beschreven wijze goed voorbereidt.